



Para mamãs e bebés

Pequenos-Almoços e Lanches

## Puré de Maçã e Canela Gratinada

🕒 30 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍽️ 1 doses

### Ingredientes

- 1 maçã golden
- 1 bolacha tipo maria
- 150 ml de água mineral ou de nascente adequada para bebés
- 1 pitada de canela

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	234,3 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	2,4 g	5%*
<b>Lípidos</b>	2,9 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	53,1 g	20%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Lava, descasca e corta a maçã em cubinhos.
- 2 Numa caçarola com a água, coze a maçã em lume brando, mexendo de vez em quando.
- 3 Depois de cozida, tritura a maçã e junta uma pitada de canela.
- 4 Desfaz finamente a bolacha. Deita o puré num pequeno prato de ir ao forno e polvilha com as migalhas de bolacha.
- 5 Coloca no grill durante cerca de 5 minutos. Verifica a temperatura antes de servires ao teu bebé.
- 6 Sugestão: Podes substituir a maçã por pêra.
- 7 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.